

GRATUITO
Beca de 3€/día



Fecha: 4 marzo - 12 abril 2024

 120 h. 

Panadería y bollería artesana

PARA PERSONAS ENTRE 45 Y 60 AÑOS
QUE SE ENCUENTREN EN SITUACION DE DESEMPLEO



INSCRIPCIONES:

Enrique Bermúdez Ballesteros.
Dirección: Calle Angel, 21, 45002 - Toledo
Teléfono: 655 793 415
Email: ebermudezb@camaratoledo.com

IMPARTICIÓN:

Lugar: vivero de empresas de la Cámara en C/Dinamarca, 4 de Toledo la parte teórica (40 horas) y en las instalaciones del CES Juan Pablo II / Escuela Gastronómica de Toledo (C/ Río Cabriel, 1) la parte práctica (80 horas).
Días: de lunes a viernes
Horario: 8:30 a 13:30



Panadería y bollería artesana

DURACIÓN

120 horas.

LUGAR

vivero de empresas de la Cámara en C/Dinamarca, 4 de Toledo la parte teórica (40 horas) y en las instalaciones del CES Juan Pablo II / Escuela Gastronómica de Toledo (C/ Río Cabriel, 1) la parte práctica (80 horas).

HORARIO

De lunes a viernes
de 8:30 a 13:30 horas

DIRIGIDO

A personas entre 45 y 60 años de edad en situación de desempleo o inactividad laboral

METODOLOGÍA

Presencial

PRECIO

Gratis

OBJETIVOS

Conocer las técnicas y habilidades en la preparación, cocciones y decoración de productos de panadería y Bollería. Comprender la selección y uso adecuado de ingredientes para garantizar la calidad en los resultados finales.

Desarrollar las destrezas en la preparación y manejo de masas y rellenos, utilizando las técnicas de fermentado, refresco, cocción y conservación específicas para el tratamiento de estos productos.

Adquirir la capacidad de gestionar el tiempo de manera efectiva al preparar múltiples productos, optimizando el flujo de trabajo.



Panadería y bollería artesana

CONTENIDOS

Formación práctica

MÓDULO 1: INTRODUCCIÓN A LA PANADERÍA Y BOLLERÍA

- a) Historia de la panadería y la bollería.
- b) Equipamiento y utensilios esenciales.
- c) Higiene y seguridad en la cocina.

MÓDULO 2: INGREDIENTES BÁSICOS

- a) Tipos de harina y su uso.
- b) Levaduras y otros agentes leudantes.
- c) Azúcares, grasas y otros ingredientes comunes.
- d) Control de calidad de los ingredientes.

MÓDULO 3: TÉCNICAS FUNDAMENTALES DE PANADERÍA

- a) Preparación de masas: amasado y fermentación.
- b) Formado y moldeado de panes.
- c) Procesos de horneado y control de temperatura.
- d) Evaluación de la calidad del pan.

MÓDULO 4: PANES TRADICIONALES

- a) Baguettes y pan francés.
- b) Pan rústico y artesanal.
- c) Panes integrales y multigrano.
- d) Panes étnicos y regionales.

MÓDULO 5: BOLLERÍA

- a) Tipos de masas para bollería.
- b) Croissants y facturas.
- c) Roles de canela y brioches.
- d) Rellenos y decoraciones para bollería.

MÓDULO 6: PANES ESPECIALES Y DIETÉTICOS

- a) Pan sin gluten.
- b) Panes bajos en carbohidratos.
- c) Panes de centeno y espelta.
- d) Panes con ingredientes especiales (frutos secos, semillas, etc.).